**80 restaurantes se suman a la nueva edición de la *Jerez Restaurant Week***

* **Coincidiendo con la celebración mundial de la *International Sherry Week,* 80 restaurantes de Barcelona, Madrid y Sevilla se suman, un año más, a la iniciativa del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar.**
* **El objetivo es dar a conocer el amplio catálogo y versatilidad de los vinos que forman parte de estas Denominaciones de Origen, ofreciendo a los comensales un plato maridado con la variedad de Vino de Jerez perfecta para esa elaboración.**

**Madrid, noviembre de 2022**.- Animados por el éxito de la edición anterior, 80 restaurantes de Barcelona, Madrid y Sevilla acogerán, del 7 al 20 de noviembre, la segunda edición de la *Jerez Restaurant Week*. Se trata de una iniciativa del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar, que tiene como objetivo la promoción de sus productos, cada vez más demandados en las cartas de los restaurantes nacionales e internacionales.

El Telégrafo y Candeli en Madrid, Restaurante Azahar y La Azotea en Sevilla, o Suculent y Orvay en Barcelona son solo algunos de los 80 restaurantes que participan en esta edición de la Jerez Restaurant Week.

Llevando a la práctica la máxima de que existe un Vino de Jerez para cada plato y ocasión, a los clientes que acudan a los restaurantes participantes en esta iniciativa se les ofrecerá el maridaje perfecto y diseñado específicamente para esta acción: un plato acompañado con la variedad de Vino de Jerez que mejor maride con él.

**Ajoblanco con tartar de atún y helado de aceitunas manzanilla, algas y huevas de pez volador maridado con una copa de Amontillado** (Restaurante De la O); **Carpaccio de gamba con frutos secos maridado con una copa de Manzanilla de Sanlúcar** (Restaurante Az Zait), o **Ravioli de pato y ceps con salsa de foie maridado con una copa de Oloroso** (Restaurante Can Culleres), son solo algunas de las múltiples y originales propuestas que se podrán degustar durante la Jerez Restaurant Week.

Además, y para que los clientes puedan seguir conociendo y disfrutando en sus hogares de los vinos de estas Denominaciones de Origen, recibirán de obsequio una rueda de maridajes que sirve como guía para identificar qué variedad de vino combina con cada alimento o sabor.

Asimismo, podrán seguir adentrándose en el universo de estos vinos y probar las múltiples y sorprendentes combinaciones que ofrecen mediante un juego online. A través de un código QR accederán a una landing donde, además de participar en este juego de maridaje, podrán entrar en el sorteo de un completo kit de cata de Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar.

Toda la información sobre la Jerez Restaurant Week y restaurantes participantes en:

<https://igualqueninguno.es/jerez-restaurant-week/>

**Proyección internacional: *La* *International Sherry Week***

Debido a su gran versatilidad y variedad, cada vez es más habitual encontrar estos vinos únicos del sur de España en restaurantes de todo el mundo, fundamentalmente de Europa, América y Asia, principales mercados de los vinos amparados en las Denominaciones de origen Vinos de Jerez y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

Precisamente, los amantes del Jerez residentes en países de cuatro continentes tienen una cita ineludible del 7 al 13 de noviembre con la *International Sherry Week,* que este año celebra su novena edición. Para esta ocasión especial, se han preparado cientos de degustaciones, charlas, masterclasses y experiencias culinarias, que pondrán de manifiesto que los Vinos de Jerez tienen cabida en las propuestas gastronómicas de las cocinas de todo el mundo.

Más información en: <https://www.sherry.wine/es/sherryweek>

**CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA**

En 2020 ha dado inicio el Programa Europeo de Promoción de las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.

El objetivo de la campaña es aumentar la competitividad y el consumo de los productos agrícolas de la Unión Europea con D.O.P.  ilustrados por los vinos de Jerez D.O.P., Manzanilla de Sanlúcar D.O.P. y Vinagre de Jerez D.O.P.

Las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez asumen, con este programa, el reto de conseguir incrementar el grado de conocimiento del Sello de Calidad D.O.P. por parte del consumidor. A través de esta estrategia de comunicación se potenciará el mensaje de que una D.O.P. es mucho más que un origen, asociándolo a un producto de calidad garantizada, auténtico y tradicional.

**CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN “JEREZ-XÉRÈS-SHERRY” Y “MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA”**

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” tutela estas denominaciones andaluzas que aglutinan a 1.750 viticultores y unas cien bodegas situadas en el llamado “Marco de Jerez”, en la provincia de Cádiz. Se trata de vinos de una extraordinaria variedad y un carácter genuino, con una larguísima tradición exportadora y con marcas que representan auténticos iconos españoles en todo el mundo.

**Para más información**

**QMS Comunicación**

**913431286/87**

**Rosa Soria**

[**rosasoria@qmscomunicacion.com**](mailto:rosasoria@qmscomunicacion.com)

**679 70 07 62**

**Diana Pérez**

[**dianaperez@qmscomunicacion.com**](mailto:dianaperez@qmscomunicacion.com)

**690 65 05 98**